



Hotel *** Restaurante Javalambre

MENÚ DEL DÍA 16,00€

(Incluye pan, 1/3 de cerveza, refresco, agua o vino con gaseosa y postre. Café no incluido)

PRIMER PLATO

- Arroz al horno con costillas, panceta, morcilla y garbanzos
- Marmitako de atún
- Migas a la pastora con huevo frito y naranja
- Macarrones con salsa boloñesa y queso
- Lentejas guisadas con chorizo y patata
- Judías verdes salteadas con jamón, ajo y tomate
- Sopa de la abuela (sopa de cocido con jamón, huevo duro y garbanzos)
- Crema de calabacín con tostones de pan y aceite de oliva

SEGUNDOS PLATOS

- Chuletas de pavo a la plancha adobadas con ajo y perejil
- Muslo de pollo guisado a la cerveza
- Manitas de cerdo picanticas en salsa de almendras y tomate
- Conejo en escabeche a la antigua (aceite de oliva, zanahoria, cebolla y laurel)
- Carrillera de cerdo guisadas con vino tinto
- Solomillo de cerdo con salsa al roquefort
- Codillo de cerdo al horno en su jugo con patatas al horno
- Pinchos morunos de pollo con patatas fritas
- Hamburguesa de Angus con cebolla caramelizada, queso, huevo frito y salsa barbacoa
- 1/4 de conejo a la brasa con ajo y perejil (piedra volcánica)
- Chuletón de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 9€**
- Entrecot de ternera del Pirineo a la brasa (piedra volcánica) **SUPLEMENTO 7€**
- Bacalao con alioli gratinado al horno
- Lubina a la plancha con orio de gulas
- Salmón a la plancha con salsa tártara

POSTRES CASEROS

- Tarta de queso con nata y sirope de fresa
- Natillas con galleta espolvoreada con canela
- Flan de huevo con nata
- Brownie de chocolate templado con nueces y nata
- Arroz con leche y canela
- Queso fresco con miel
- Puding de bizcocho con nata
- Cuajada con miel
- Yogur natural con miel o azúcar
- Helados: tarrina de vainilla-chocolate, fresa-nata, crema-café o cono de turrón, limón o nata
- Fruta de temporada: pera, naranja, kiwi, plátano, piña o manzana.